

# A!Premium

青森県総合流通プラットフォーム  
NEWS Vol.45  
2022.9月号

A!Premiumは青森食材の販路開拓に向け、2017.4月から大阪を拠点に職員が専属で提案活動を行っています。西日本や海外のマーケット情報、飲食店への導入事例などを定期的に配信します！  
※「A!Premium」とは、輸送時間の短縮と鮮度・品質を保持した付加価値の高い流通により、農林水産品等の国内外への流通拡大を物流面で支援することを目的とした輸送サービスです。

## トピック① 産地訪問・フェア開催

・9月5日(月)～7日(水)にかけ、京都市のイタリアンとフレンチの5店（Trattoria La Voce、OSTERIA E BAR、POLENITA、IL GECO、epice、Jumelles29）のシェフ達が県内の産地を訪問しました。

・現地では、産地を直接見ることや試食、また、実際に生産者の皆さんと対話することで、鮮魚、畜産物、青果など幅広い食材に、より一層関心を深めていただき、その場で取引につながった案件も多数ありました。

・また、産地訪問後は、各店とも積極的に青森県産食材を取り入れたメニューを提供していただき、2店では「青森県フェア」を開催していただきました。

### 【 Trattoria La Voce 】

期間：9月10日～30日

使用食材：嶽きみ、メバル、モクズガニ、青森シャモロック、ホタテ、リンゴ等

### 【 OSTERIA E BAR POLENITA 】

期間：9月12日～30日

使用食材：嶽きみ、青森シャモロック、シラウオ、野辺地葉つきこかぶ、モクズガニ、長谷川自然豚等

## イタリアン・フレンチ5店（京都府） Trattoria La Voce、OSTERIA E BAR POLENITA、IL GECO、epice、Jumelles29



シェフ達による産地訪問の様子



小川原湖産モクズガニのアメリカーナソース  
焼いたホタテ添え



青森県産リンゴの焼きたて  
アップルパイ～バニラアイス  
とキャラメルソース添え～



青森県産とうもろこし  
嶽きみの冷製スープ

## トピック② 嶽きみ等販売イベント

・9月3日(土)～4日(日)、京都三条会商店街で、青森県産品の販売イベントが開催されました。当商店街でのイベント開催は、昨年に引き続き2回目。マルシェノグチからは嶽きみ、リストランテ野呂からは平川市産の桃を使用したスープが販売されました。

・また、野呂シェフの出身地である大鰐町の毛豆やりんごジュースなども販売し、大鰐町のPRも行いました。

・「昨年、嶽きみを購入し美味しかったので、再びの開催を待っていた」という方や、「昨日食べて美味しかったからまた買いに来た」という方など、多くのファンのお客様で賑わいました。



「嶽きみ」は安定の人気ぶり 桃やジュースも販売



### 【お問い合わせ】

青森県港湾空港課 大阪分室

林 090-2794-6808

瀧本 090-7337-6724

福田 080-9259-3031

<a-pre02@wmail.pref.aomori.lg.jp>

<a-pre03@wmail.pref.aomori.lg.jp>

<a-pre01@wmail.pref.aomori.lg.jp>

\*大阪分室ではコロナ感染症予防対策を講じ、西日本等の飲食店に向けて青森県産品の営業活動を行っていきます。状況に応じて皆様の西日本での営業に同行することもできますのでご相談ください。引き続き、皆様のご理解とご協力をお願いいたします！！